

Speisekarte / Friedrich Ebert Schule

O.P.A.L. Catering GmbH 069/8509947-10
 Friedhofstraße 51
 63065 Offenbach

KW 24	10. Jun Montag	11. Jun Dienstag	12. Jun Mittwoch	13. Jun Donnerstag	14. Jun Freitag
Hauptessen	Putengeschnetzeltes Stroganoff (GL-W,LA) Bio-Nudeln (GL-W) Ersen-Möhren	1x Rinderhacksteak (GL-W, EI) Kartoffelschnittlauchpüree (LA) Maisgemüse	Bio-Vollkornnudeln (GL-W) Broccoli in Käsesauce (GL-W,LA) Blattsalat Kräuter- Dressing (SD,S)	Hähnchengeschnetzeltes in Pilzlauchsauce (LA,GL-W) Spätzle (GL-W,EI)	2 St. Jumbo Fisch Sticks in Reispnade (FI,EI, LA) Petersilienkartoffeln Spitzkohl in Rahm (LA,GL-W)
	laktosefrei	laktosefrei	laktosefrei	laktosefrei	laktosefrei
Alternative Essen	Bio-Vollkorn-Spaghettis (GL-W) Bolognese vegetarisch (LU,SL) Reibekäse (LA) (nicht für Laktosekinder) Mischsalat (S,SD)	Schupfnudeln (GL-W,EI) Apfelmark (Ungesüßt)(SD) <i>Rohkost statt Dessert</i>	Bio-Vollkornnudeln (GL-W) Broccoli in Käsesauce (GL-W,laktosefrei) Blattsalat Kräuter- Dressing (SD,S)	mildes Gemüsecurry mit Broccoli und Asia Gemüse (SD) Kokosmilch Reis	Currysuppe mit mini Maultaschen und geröstetem Sesam (GL-W,EI,S,ER,SE) Dreikornbaguette(GL-W,GL-R) Rohkost
Dessert	Fruchtjoghurt (LA)	Stückobst	Milchreis (LA)	Stückobst	Pudding(LA)



Kennzeichnung von Allergenen: **Glutenhaltig, GL-W=Weizen, GL-R=Roggen, GL-G=Gerste, GL-H=Hafer, GL-D=Dinkel**, KR=Krebstiere, EI=Eier, FI=Fisch, **SC=Schalenfrüchte, SC-MC=Mandel, SC-HA=Haselnüsse, SC-W=Walnüsse, SC-Ca=Cashewnüsse, SC-PI=Pecannüsse, SC-PE=Paranüsse**, SC-PI=Pecannüsse, SC-PE=Paranüsse, Pistazien, SC-MC=Macadamianüsse, ER =Erdnüsse, SO=Soja, **LA=Milch incl Lactose**, SL=Sellerie, S=Senf, SE=Sesam, SD=Schwefeldioxid größer als 10mg/kg oder 1L, LU=Lupine, W =Weichtier



Kennzeichnung von Zusatzstoffen: 1=Farbstoff, 2=konserviert, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=enthält Phenylalaninquelle, 12=Nitritpökelsalz, 16=koffeinhaltig, 17=Chininhaltig